WHOLE SLOW JUICER
EXTRACTEUR DE JUS
Manuel d'utilisation

Mod. JT-2014D

- Après avoir lu ce manuel gardez-le à portée de la main
- La couleur du produit peut varier
- Uniquement à usage domestique

SOMMAIRE

03 Sécurité
04 Avertissement
05 Pièces de l'appareil
07 Assembler l'appareil
09 Mise en marche
11 Conseils d'utilisation
12 Conseils ingrédients
13 Préparation
17 Démonter et nettoyer l'appareil
18 Filtre à sorbets
19 Monter le filtre à sorbets
21 Dépannage
23 Recettes - Spécifications

SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes:

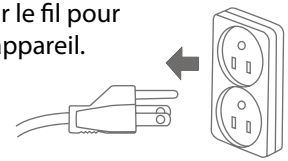
1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas mettre le moteur ou la base dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou d'adultes inexpérimentées.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Ne pas toucher aux pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil présentant un fil électrique ou une prise électrique endommagés ou après des dysfonctionnements de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures graves.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon électrique du plan de travail.
10. Toujours s'assurer que le couvercle de l'appareil est bien verrouillé avant d'allumer le moteur. Ne pas ouvrir l'appareil quant il est en fonctionnement.
11. Toujours s'assurer que l'interrupteur est en position OFF après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant le démontage.
12. Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture de l'appareil en fonctionnement. Si les aliments sont bloqués dans l'ouverture, utiliser le poussoir, un autre morceau de fruit ou de légume pour pousser vers le bas. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteindre le moteur, débrancher la prise électrique et démonter l'appareil pour retirer les aliments restants.
13. Ne pas utiliser l'appareil si un élément est endommagé.
14. Ne pas utiliser sans les réservoirs à pulpe et à jus en place.
15. Ne modifiez pas l'appareil de quelque façon que ce soit.
16. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues et décrites dans le manuel.
17. L'appareil doit être utilisé pendant 30 minutes maximum puis doit refroidir le temps de revenir à une température ambiante, cela dépend de la température extérieure.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UNE LECTURE ULTERIEURE
Cet appareil est à usage domestique uniquement.
Suivez strictement les instructions du manuel.
L'appareil ne peut pas être couvert par la garantie si le produit est utilisé anormalement ou commercialement et si les joints ne sont pas changés tous les ans.
Si l'appareil est donné en cadeau, donnez également ce manuel à l'acquéreur.

⚠ Avertissement : Le non-espect des instructions peut causer des blessures graves ou fait encourir un risque mortel
❗ Attention : Le non-respect des instructions expose à des dommages irréversibles

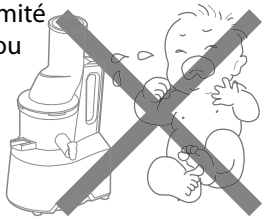
AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

Débranchez le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est inutilisé.
Ne pas tirer sur le fil pour débrancher l'appareil.

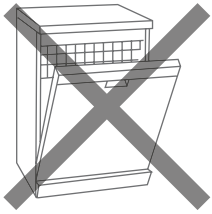


Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation lorsque l'appareil est en fonctionnement.

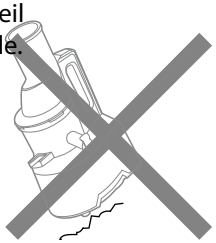
Ne pas faire fonctionner l'appareil à proximité des nourrissons ou d'enfants en bas âge.



Ne pas mettre les pièces dans le lave-vaisselle ou dans une eau très chaude.

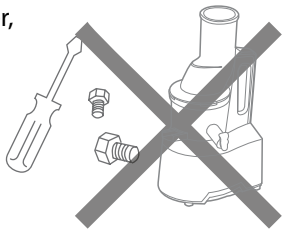


Ne pas utiliser l'appareil sur une surface inégale. Le bris de machine n'est pas couvert par la garantie.

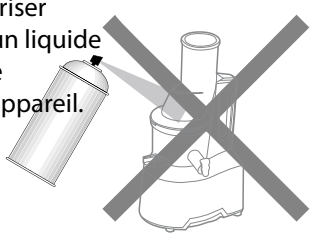


Ne pas utiliser de produits chimiques pour nettoyer l'appareil.

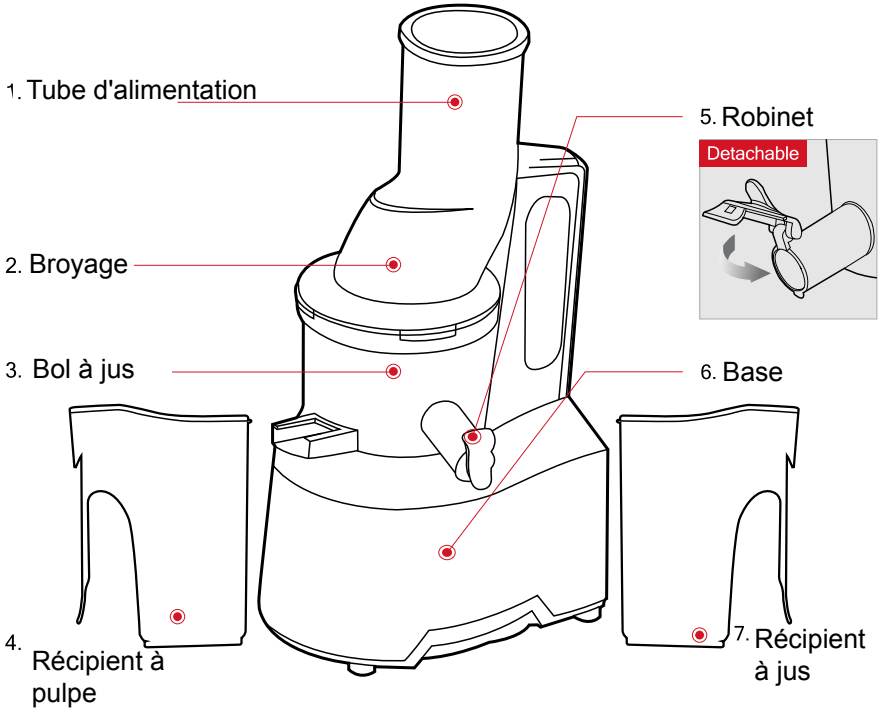
Ne pas réparer, démonter ou personnaliser l'appareil.



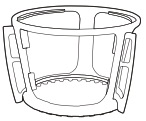
Ne pas vaporiser de l'eau ou un liquide inflammable autour de l'appareil.



PIECES DE L'APPAREIL



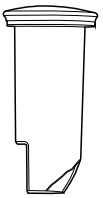
8. Brosse tournante



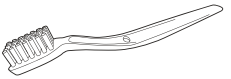
9. Filtre

10. Vis sans fin

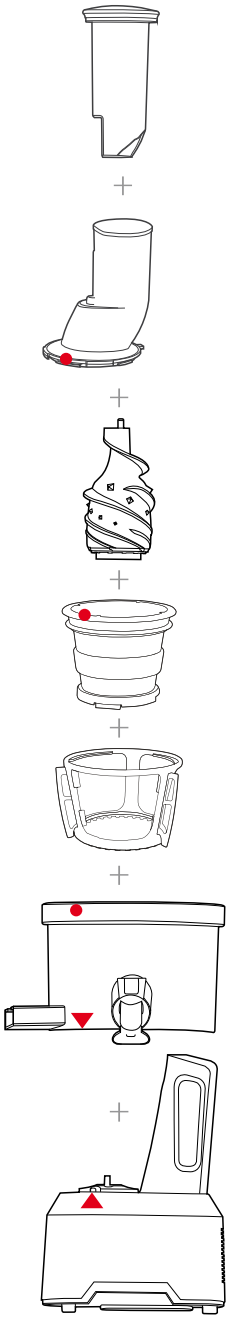
11. Poussoir



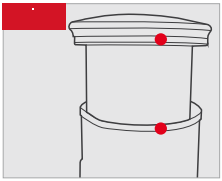
12. Brosse



PARTIES



Poussoir : aligner les points



Assemblage partie haute

Aligner les points rouges et assembler dans l'ordre suivant, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

ETAPE 2

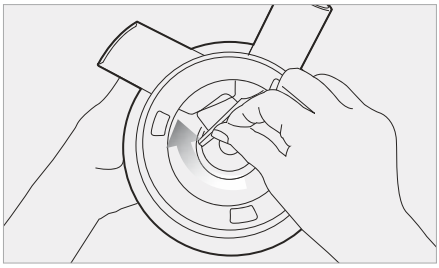
Assemblage à la base

Placer le bol à jus sur la base, les flèches grises doivent être l'une en face de l'autre.

ETAPE 1 Assemblage partie haute

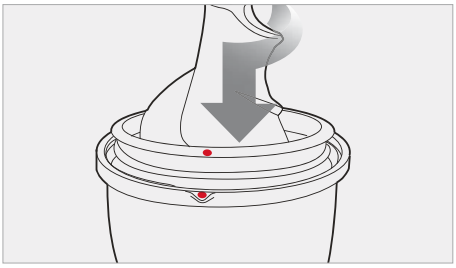
MONTAGE	Laver l'appareil avant le première utilisation. Par sécurité, l'appareil de démarre pas s'il est mal assemblé.

1 Pièce de silicone
La placez correctement pour s'adapter à la fente



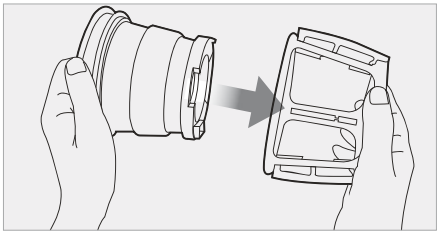
Risque de fuite si le joint plat est mal placé.

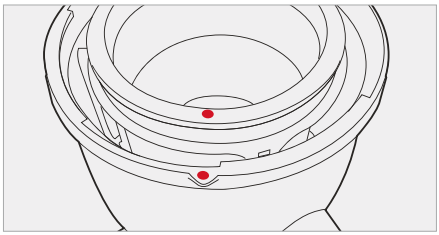
2 Placer la vis sans fin selon le schéma



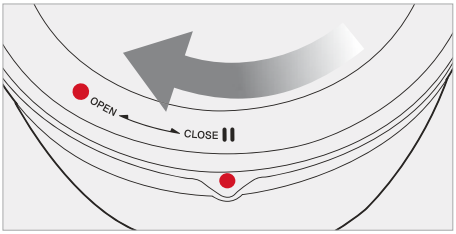
La vis sans fin doit être enclenchée pour pouvoir fermer le bol.

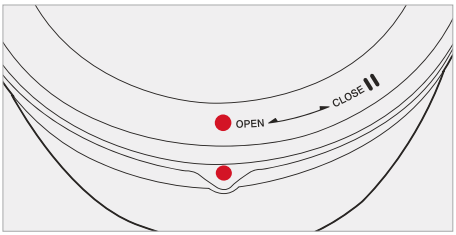
3 Assembler le filtre dans la brosse rotative puis dans le bol à jus, les points rouges les uns en face de l'autre.





4 Placer les éléments selon le schéma et tourner pour enclencher

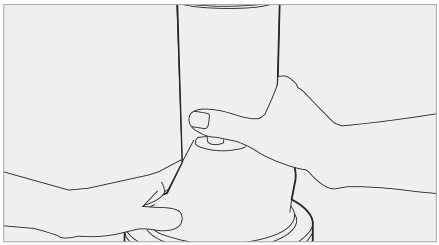




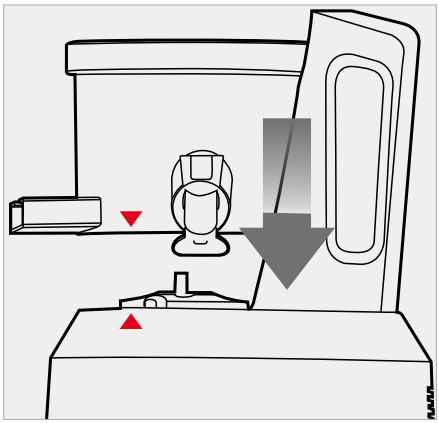
ASSEMBLAGE

ETAPE 1

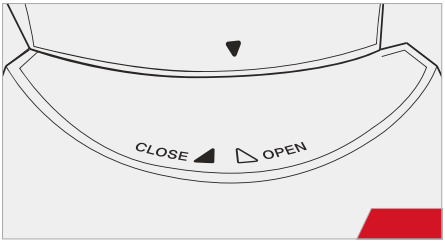
Assembler selon le schéma. Les pièces doivent s'enclencher sans forcer.

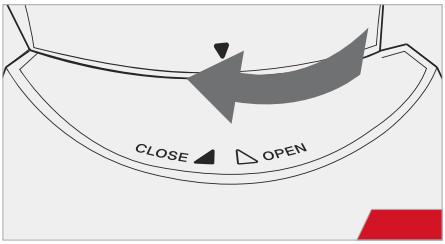


5 Aligner les flèches grises et enclencher fermement sur la base.



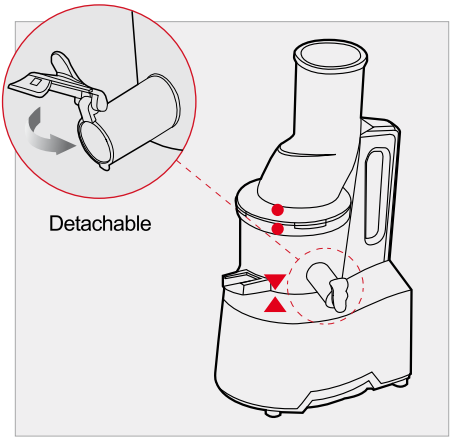
6 Aligner les repères pour ouvrir et fermer.





Par sécurité, l'appareil ne démarre pas s'il est mal monté.

7 Placer le robinet mélangeur ainsi que les 2 récipients à pulpe et à jus.



MISE EN ROUTE

ETAPE 1 Après avoir préparé les ingrédients, brancher l'alimentation électrique sur une prise murale.

Ne touchez pas le cordon d'alimentation électrique ou la prise électrique avec les mains mouillées. Cela peut provoquer un choc électrique mortel, un court-circuit ou un incendie.
• Vérifier la sécurité de la prise murale.

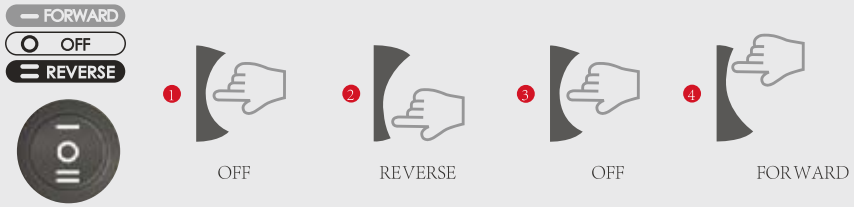
ETAPE 2 Appuyez sur le bouton "marche".

Fonctionnement : l'appareil tire les ingrédients vers le bas et les presse lentement.

Marche-arrière : remonte les ingrédients pour débloquer l'appareil.

Si l'appareil s'arrête en cours de fonctionnement

Appuyez et maintenez le bouton "REVERSE" jusqu'à ce que les ingrédients remontent.



Fonctionnement : l'appareil tire les ingrédients vers le bas et les presse lentement.
Marche-arrière : remonte les ingrédients pour débloquer l'appareil.

Le "REVERSE" ne fonctionne qu'en maintenant l'interrupteur enfoncé. Maintenez le bouton REVERSE pendant 2-3 secondes et relâchez. Répétez si besoin.

MISE EN OEUVRE

Insérez les aliments les uns après les autres.

Pour les légumes fibreux (céleri, chou frisé, etc.), retirer les tiges, nervures et fibres épaisses pour éviter le bourrage de l'appareil.

Placez les aliments fibreux en fin d'extraction.

Coupez les éléments durs (carottes, betteraves,...) en morceaux de moins de 2-3 cm, l'appareil durera plus longtemps.
Enlever les graines et les noyaux durs des aliments (prunes, pêches, abricots, ...).

Astuces
• Après avoir inséré les ingrédients, utilisez le poussoir seulement si nécessaire. Trop d'utilisation du poussoir peut affecter la qualité du jus (trop de pulpe).
• Pour obtenir moins de pulpe, placez dans l'appareil des aliments sortis du réfrigérateur.

Vous pouvez rincer l'appareil avec un verre d'eau en gardant le bouchon anti-gouttes ouvert.

Pour éviter la formation de mousse avec les pommes ou le céleri, laisser le robinet ouvert lors de l'extraction.

Ouvrir le robinet dès que le bol est rempli à moitié.

Veuillez bien surveiller le remplissage du bol à jus.

Utilisez le bouchon mélangeur anti-gouttes pour faire des mélanges de saveurs.

Après l'extraction réalisée, laisser l'appareil tourner 10-15 secondes, éteindre l'appareil, le laisser refroidir et laisser le robinet ouvert car le bol de mélange ne sert pas de cuve réceptacle à jus.

Après chaque extraction nettoyer soigneusement l'appareil.
Si le couvercle est bloqué, appuyez sur : REVERSE-OFF-ON dans cet ordre pour déloger les ingrédients.
Ensuite, placez les mains sur le dessus du couvercle et appuyez fermement vers le bas tout en tournant le couvercle vers la gauche pour l'ouvrir.

CONSEILS

1. L'utilisation sans ingrédients à l'intérieur de l'appareil peut causer des dommages non couverts par la garantie.

2. N'utilisez pas l'appareil en continu plus de 30 minutes.
Cela peut endommager le moteur (surchauffe).
Après une utilisation continue, laissez l'appareil refroidir 30 minutes.

3. Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation.
Utiliser le poussoir en cas de besoin.
Si d'autres objets sont insérés dans le tube d'alimentation en cours de fonctionnement, ces matériaux peuvent se coincer, endommager les pièces et causer des blessures graves.

4. Ne mettez pas des ingrédients secs ou durs, des fruits avec des graines dures ou de la glace dure.
Ceux-ci peuvent endommager les pièces de l'appareil.

Le bris de machine n'est pas couvert par la garantie.
Les haricots secs et les graines peuvent être pressés s'il ont été trempés toute une nuit ou s'ils ont été cuits.

Les agrumes doivent êtres pelés à vifs avant de les introduire dans la machine.

Lorsque vous utilisez des fruits congelés avec de petits grains comme le raisin, les décongeler complètement avant de les insérer.

5. Ne pas utiliser d'ingrédients contenant des quantités excessives d'huile végétale ou de graisse animale.
N'utilisez pas l'appareil pour extraire de l'huile végétale à partir d'ingrédients.

6. Ne pas réinsérer la pulpe extraite. Cela peut bloquer l'apppareil.

7. Nettoyer l'appareil après chaque usage.

BOITE A TOFU (en option)
La boîte de tofu comprend un grand moule rectangulaire, un tissu et un couvercle.
Le tissu est posé à l'intérieur du grand moule.
Placez le soja 12h dans de l'eau, presser les graines dans l'appareil avec le filtre sans trous. Faire chauffer le lait de soja avec du nigari (magnésium marin en magasin spécialisé). Verser le lait de soja caillé froid dans le moule à tofu puis pressez.
Conseil : Le tissu de la boîte de tofu peut également être utilisé pour filtrer des laits de noix de coco.
Placer le tofu au réfrigérateur et cuisiner selon vos envies.

INGREDIENTS - CONSEILS

Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou le non-respect des instructions ne sont pas couverts par la garantie.

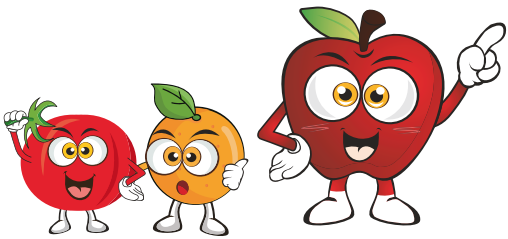
NE PAS introduire ces aliments dans l'appareil :

Les graines dures		Enlever les noyaux de tous les aliments.
Les peaux et écorces		Enlever la peau dure de tous les aliments.
Les aliments congelés ou de la glace		Décongelez tous les aliments. Ne pas introduire de la glace.
Ne pas tenter d'extraire de l'huile		Les dommages ne sont pas couverts par la garantie.
Autres		Ne pas introduire les aliments ne contenant pas d'eau.

- Peler la peau des agrumes à vif. Pour les tomates et les pommes, retirer la tige.
- Si les aliments sont plus gros que le tube d'alimentation, couper les ingrédients en morceaux, ne pas les insérer en force.
- Les fruits doivent être dénoyautées avant l'extraction.
- La canne à sucre ne doit pas être introduite dans l'appareil.

PREPARATION DES INGREDIENTS

Avant :	Bien laver les aliments avant de les introduire dans la machine. Sortir les aliments du réfrigérateur pour obtenir moins de pulpe. Peler les agrumes à vifs. Ne pas introduire d'aliments incompatibles avec l'extracteur. Ne pas introduire des aliments congelés, ni de la glace.
Après :	Boire les jus dès que possible après l'extraction, si vous souhaitez stocker le jus, le placer dans un récipient en verre scellé dans le réfrigérateur. Trop de nourriture dure peut rendre difficile le démontage de l'appareil.



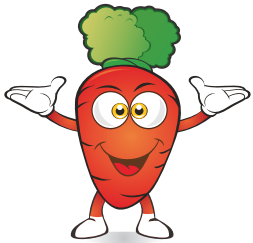
Le Juicer est polyvalent et permet d'obtenir d'excellents résultats.
Laits, desserts congelés, aliments pour bébés, jus d'herbes, de fruits et de légumes.

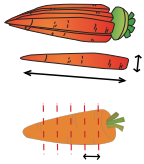
Un blocage peut se produire si vous préparez mal les fruits et les légumes avant de les introduire dans le tube d'alimentation. La préparation est la clé d'un jus facile à obtenir.
Tous les fruits et légumes doit être préparés de la manière suivante :
• Réfrigérez votre aliment pour un jus moins pulpeux.
• Rincez abondamment les aliments.
• Retirez les graines, pépins, noyaux et les extrémités dures.
• Coupez les ingrédients en morceaux minces.
• S'assurer que les morceaux soient de 3 cm de longueur au maximum.
NB: Cela est particulièrement important pour les légumes fibreux comme le céleri, le chou frisé, les épinards et les herbes aromatiques.

INGREDIENTS

Bouchon mélangeur anti-gouttes	A quoi sert le bouchon ? Le bouchon anti-gouttes sur le bec verseur est très important. Laisser le robinet ouvert si certains aliments font de la mousse (céleri, pommes ...) Il est anti-gouttes et surtout, il permet le mélange des ingrédients à l'intérieur de l'appareil pour obtenir un cocktail où toutes les saveurs se mélangent dans le bol.
Pour réduire la quantité de pulpe	Utiliser les aliments sortis du réfrigérateur. Pour obtenir les meilleurs jus, il faut utiliser les meilleurs ingrédients.

Fruits et légumes durs (carottes, betteraves,





Ne pas pousser les aliments, ils sont aspirés

Coupez les aliments en morceaux de 3 cm

Utiliser des aliments riches en eau

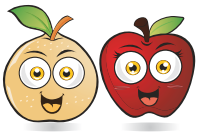
Pour les jus d'herbes aromatiques, introduire de petites quantités à la fois. Couper l'herbe en petits morceaux d'environ 3 cm de long. Le bon conseil pour les grandes feuilles filandreuses ou les légumes fibreux est de supprimer la tige. Coupez les feuilles en morceaux de 3 cm et introduire dans l'appareil doucement en laissant la vis tirer les ingrédients.

Voici une astuce très importante. Pour des jus de végétaux riches en fibres comme le céleri ou les épinards : les fibres ont tendance à s'accumuler dans l'orifice d'éjection. Si cet orifice se bouche, nettoyer immédiatement l'appareil selon la procédure décrite.
Presser les plantes fibreuses à la fin, vous aurez un bien meilleur résultat.

Fruits et légumes aux petits grains (framboises, grenade, raisin, ...)

Introduire petit à petit pour ne pas abimer le filtre.

Après un certain temps, changer les lames de silicone,



Leur usure peut augmenter la quantité de pulpe dans le jus.

Si vous trouvez encore trop de pulpe dans votre jus, il suffit de reverser le jus à travers la machine. Vous verrez que la deuxième fois, la quasi-totalité de la pulpe sera éliminée. Vous pouvez également filtrer à travers la boîte de tofu. Si vous suivez ces trois conseils, vous verrez que le Juicer Greenis produit très peu de pulpe dans le jus final et ne se bloque pas.

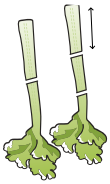
Les meilleurs fruits, les meilleurs légumes et herbes vous donnerons les jus les plus raffinés et les plus goûteux.
Je préfère toujours rincer les fruits et légumes avant de les placer dans l'extracteur de jus. Avec le Juicer Greenis, il n'est pas nécessaire d'éplucher les légumes.

Pour obtenir le meilleur résultat, je pèle tous les agrumes à vif car la peau modifie le goût des jus.
Pour obtenir un jus plus épais, j'épépine les tomates et les concombres avant de les placer dans l'extracteur. Tout dépend de la qualité de vos ingrédients, s'ils sont riches en eau ou non.

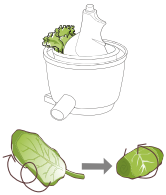
PREPARATION DES INGREDIENTS

Fibres - feuilles - aliments durs (céleri, brocoli, ananas, ...)

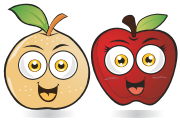
Couper les aliments en petits morceaux d'environ 3 cm de long. Le bon conseil pour les grandes feuilles filandreuses ou les légumes fibreux est de supprimer la tige. Coupez les feuilles en morceaux de 3 cm et introduire dans l'appareil doucement en laissant la vis tirer les ingrédients.



Coupez les feuilles en morceaux de 3 cm et introduire dans l'appareil doucement en laissant la vis tirer les ingrédients.



Pour les grandes feuilles ou les légumes fibreux supprimer la tige.



L'extracteur a des parties internes qui s'usent et sont des consommables, il faut en prendre soin.

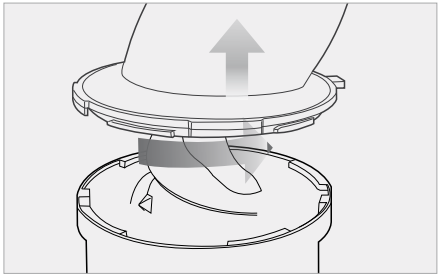
Quelle est la différence avec une centrifugeuse ?
Vous allez être étonné de la quantité de jus que vous allez obtenir avec seulement quelques fruits et légumes.
Par rapport à ce que l'on obtient avec une centrifugeuse la quantité et la qualité n'ont rien à voir.
Avec une centrifugeuse on obtient un liquide à 3 couches : de la mousse en haut, du liquide comme de l'eau en bas et un jus épais et pulpeux au milieu.
Avec le Juicer Greenis, on obtient un jus raffiné, homogène, délicieux.
La centrifugeuse broie les pépins, les peaux, les tiges et les mélange au jus.
L'extracteur de jus, au contraire, sépare le jus et les résidus. Les sorties sont séparées.
Le Juicer Greenis préserve 100% des vitamines et des oligo-éléments car les jus sont extraits de façon lente, sans friction, donc sans chauffer.
Sans oxydation, les enzymes sont intactes.
On obtient 5 fois plus d'oligo-éléments et d'antioxydants qu'avec une centrifugeuse.
Les résidus riches en pesticides sont éliminés dans le bol à résidus, le jus obtenu ne contient pas de produits chimiques.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1

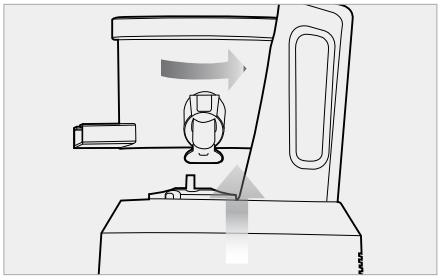
Tournez le dispositif sur "OFF". Ne touchez pas la prise électrique avec les mains mouillées.
Déverrouiller le bol à jus en saisissant les deux sorties.
Désassemblez l'appareil dans le sens inverse de l'ordre d'assemblage.

2

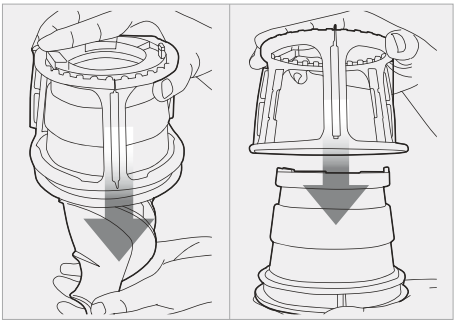


Rincez à l'aide de la brosse de nettoyage à l'eau courante après démontage, ne pas utiliser d'éponge métallique ou abrasive : risque de rayer et d'endommager l'appareil. Ne pas placer au lave-vaisselle.

3

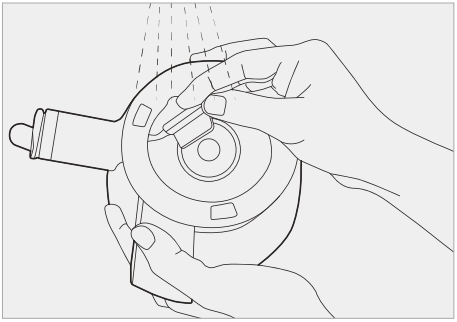


4



Ne pas immerger ou rincer le corps principal dans l'eau, utilisez une serviette sèche ou une éponge légèrement humide. Laisser les pièces sécher dans un espace ouvert, propre, avec des courants d'air après le lavage.
Conserver hors de la portée des enfants.
Afin de prolonger la durée de vie du produit, nettoyez rapidement après chaque utilisation.

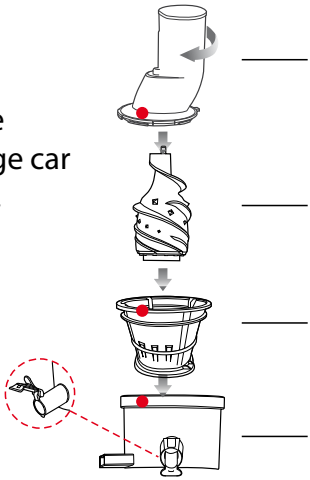
5



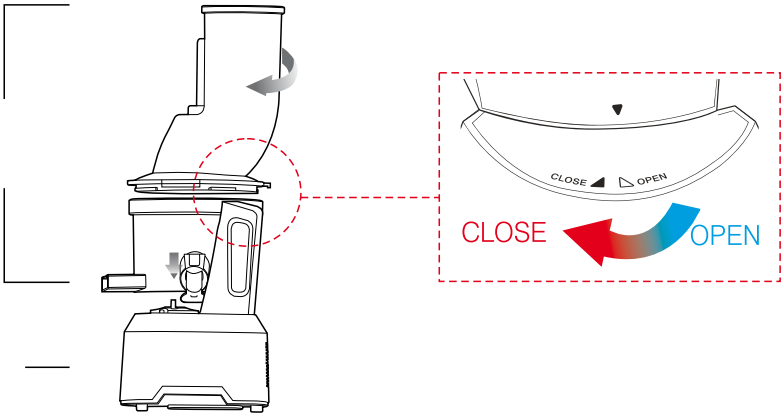
FILTRE A SORBETS

1

Placer le filtre à sorbets sans trous selon le schéma indiqué. Bien respecter le montage car sinon l'appareil de démarre pas (sécurité).



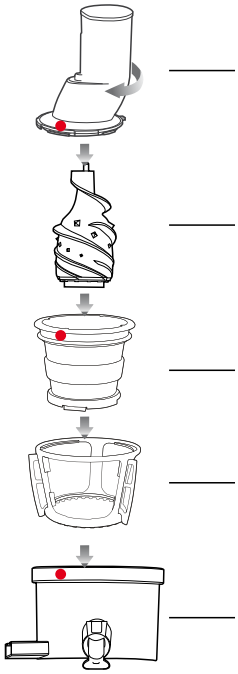
2



Laisser décongeler les ingrédients 5 à 20 minutes avant de les introduire dans l'appareil. Le bris de machine n'est pas garanti.

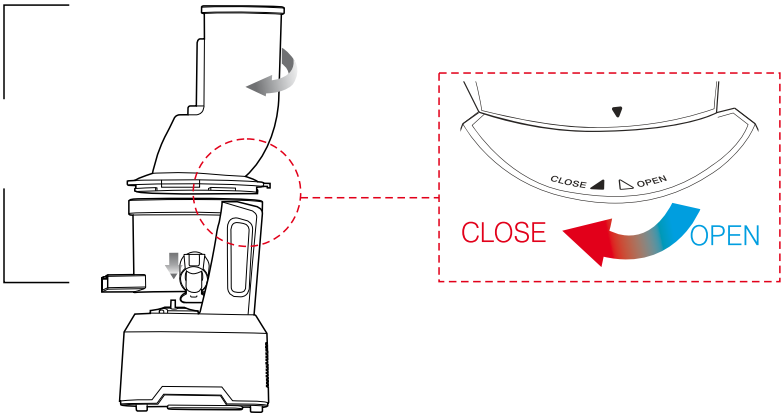
Ne pas introduire de la glace dans l'appareil, peler les agrumes à vif, ne pas introduire des aliments à la peau dure.

1



Placer le filtre à sorbets sans trous selon le schéma indiqué. Bien respecter le montage car sinon l'appareil de démarre pas (sécurité).

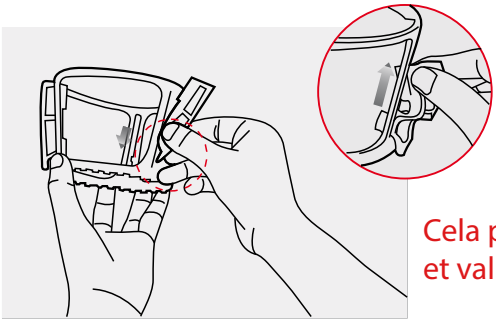
2



SMOOTHIES

Adaptez les quantités d'ingrédients en fonction de la quantité de cocktail que vous désirez, en fonction du nombre de vos invités et surtout de vos goûts.
N'hésitez pas à nous faire parvenir vos recettes afin de les partager avec la communauté d'utilisateurs !

Votre extracteur de jus est parmi les meilleurs du marché. Prenez-en soin, pensez à changer les joints en silicone tous les ans.



Cela prolongera la vie de votre extracteur et validera la garantie.

N'hésitez pas à nous contacter en ligne.

DEPANNAGE LORSQUE L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

- Vérifiez si la prise électrique est correctement enfoncée et si tous les composants sont correctement installés.
- Ce n'est que lorsque tous les composants sont correctement insérés et assemblés que l'appareil peut démarrer.
- Si l'appareil fait un bruit ou ne démarre pas, vérifier à nouveau l'ensemble.

- Le dispositif s'arrête en cours d'extraction
  Assurez-vous que n'avez pas mis trop d'aliments ou trop durs dans l'appareil. Vérifier que l'appareil n'a pas fonctionné en continu pendant trop longtemps.

- Fuite de jus : vérifiez si le bouchon anti-gouttes et les joints silicone sont placés correctement.

- Le dispositif tremble
  La rotation du moteur peut trembler un peu. S'assurer que l'appareil est sur une surface plane.
  Assurez-vous que les aliments sont préparés correctement (morceaux coupés de 3 cm maximum).

- Séparation des jus
  Noter que certains ingrédients ont une densité différente. Vous pouvez noter une légère séparation dans le jus. Il suffit de mélanger le jus avec une cuiller.

- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation pour éviter aux restes de pulpe de coller aux récipients.
- Les récipients et les accessoires peuvent être colorés par certains jus contenant des pigments riches (ex: carottes). Nettoyez avec de l'huile de cuisson et un détergent doux.

- Le couvercle est bloqué
  Ne pas forcer l'ouverture. Assurez-vous qu'il n'y a pas de pulpe excessive à l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez si des objets non identifiés ont été laissés à l'intérieur. Utilisez la marche-arrière pour remonter les débris dans le tube d'introduction des aliments.

- Comment nettoie-t-on l'appareil ?
  Nous conseillons un nettoyage après chaque utilisation. Le démontage est très facile et rapide (3 minutes), le nettoyage se fait sous l'eau. Les résidus se retirent sans effort avec la brosse fournie.

- Certaines pièces d'usure sont des pièces consommables (ex : pièces qui tournent ou qui frottent) et ne sont pas couvertes par la garantie.

- Sous le bol-réceptacle, le joint plat et rond sert l'étanchéité, et protège le moteur d'arrivées liquides. Il doit être changé tous les ans, cela valide la garantie.

- Les accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

- Mon Extracteur de jus ne démarre pas, est-il en panne ?
  Par sécurité, l'appareil ne démarre pas s'il est mal monté

  Il suffit de remonter l'appareil avec soin et l'extracteur repart.

RECETTE POMMES ROUGES, MANGUE, FRUITS DE LA PASSION

Ingrédients (pour 4-5 verres de 25 cl environ):

- 3 pommes rouges
- 1 mangue
- 2 fruits de la passion

Préparation de la recette :
Insérer les ingrédients dans le juicer et déguster.

RECETTE POIRES, ANANAS, CITRON

Ingrédients (pour 4-5 verres de 25 cl environ):

- 2 poires
- ½ ananas sans la peau, ni le centre fibreux
- ½ citron

Préparation de la recette :
Insérer les ingrédients dans le juicer et déguster.

RECETTE MURES, KIWIS, CITRON

Ingrédients (pour 4-5 verres de 25 cl environ):

- 2 poires mûres
- 3 kiwis
- ½ citron

Préparation de la recette :
Insérer les ingrédients dans le juicer et déguster.

RECETTE BETTERAVE, TOMATE, CONCOMBRE, CÉLERI, POMME, CITRON

Ingrédients (pour 4-5 verres de 25 cl environ):

- 1 betterave rouge
- 5 tomates
- 1 concombre
- 1 branche de céleri coupée en morceaux de 3 cm
- ¼ pomme verte type Granny Smith
- 1 citron sans la peau
- 1 petite gousse d'ail
- ½ échalotte
- 3 feuilles de basilic
- ¼ de poivron rouge
- 2 fines tranches de gingembre

Préparation de la recette :
Placez dans l'extracteur tous les ingrédients les uns après les autres avec des glaçons.
Conseil du Chef:
Ce cocktail pourpre et délicieux est un vrai plaisir pour les yeux.
Riche en vitamine A, C et acide folique, nutriment protecteur pour le cœur est souvent déficient chez la femme.

SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS DU PRODUIT
Nom du produit : Whole Slow Juicer
Référence : JT-2014D
Puissance : 240 W
Tours par minute : 60
Longueur du câble d’alimentation électrique : 1,2 m
Type du moteur : moteur AC
Fusible : 5 A
Poids total du produit : 8,9 kg
Dimensions en cm : 18.3 (l) x 25 (L) x 48.3 (H)
Bruit en fonctionnement : 30-50 dbA
Ouverture : 75 mm

LA VIE A DU GOÛT